

# Karkówka w chili i rozmarynie



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **705** Ocena: **14516**

 3-4 os.  30 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- Karkówka 1,5 kg u mnie jagnięca- może by wieprzowa
- Chili suszone lub drobno pokrojone
- Rozmaryn cały
- Sól
- Czosnek 3 ząbki
- Marchew i cebula
- mąka do zagęszczenia sosu

## Sposób przygotowania:

- 1 Miałam karkówkę w całości więc wystarczyło obkroić ja z kości. W przypadku karkówki wieprzowej można ja rozciąć na płaty.  
Nie potrzeba wykrawać nadmiaru tłuszczu- wytopi się  
  
Mięso posypałam przyprawami a od wewnątrz dodatkowo dodałam wyciśnięty czosnek.
  - 2 Mięso zawinęłam w roladę i obwiązałam sznurkiem. Można pomagać sobie wykałaczkami aby uzyskać pożądany kształt.
  - 3 Do rękawa włożyłam pokrojone w grube plastry cebulę i marchewkę a na to roladę.  
Jeśli się ma czas to najlepiej roladę można przygotować dzień wcześniej i wstawić do lodówki.  
  
Warzywa nadadzą aromatu i wilgotności i zapobiegą ewentualnemu przypalaniu mięsa.
  - 4 Karkówkę piekłam przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni następnie 2 godziny w temperaturze 160 stopni.  
Mięso będzie bardzo delikatne i soczyste.  
jeśli karkówka jest większa można dodać jeszcze pół godziny.
  - 5 Karkówkę wyjęłam z rękawa, a sos z pod mięsa przelałam na patelnię. Podgrzewając go dodałam rozrobioną w wodzie mąkę- dużą łyżkę.  
  
Sos gotowy.
  - 6 To mięciutkie i soczyste mięso najlepiej smakuje z sosem i tłuczonymi ziemniakami!
- Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: